

Canada et États-Unis	\$1.60
Union Postale	\$2.00

SAINTE-AMELIE

NOTRE-DAME DE LOURDES

pat. Vers le milieu du mo

pour le front. Comme la date d'

elle seule au pareil secret ?

de cabaret d'à côté, mais d'un

se, les genoux croisés, un pied sur un tabouret, la tête penchée

acier posée devant elle. Un plomb accroché au bas manœuvra qu'elle t

gauche, tandis que sa main droite allait, allait à : larges, aigüille

brodées à la machine, et l'ouvrier

le comp du pied, à l'endroit où

Modèle 4196, au milieu du patre

délicat, qui rappelait un peu cel-

anent très absorbée, ne souriait

ironique, toujours prêt à décocher
quelques traits de son long bâton.

Chaque coup de l'aiguille, à

— Tu ne sais pas, Berthe, que...

L'aiguille continua d'aller, ni-
la souris s'éveilla.

10

J. Le G.

1

Autour de la Ferme

LE JARDIN POTAGER

Ayez un jardin. — Les instruments du jardinier.

Dans les articles précédemment parus, je ne vous ai donné en quelque sorte que des principes généraux. Bientôt, je vous parlerai avec plus de détails de la culture particulière de chaque espèce de légumes. De cette façon je mettrai à même les lecteurs de la *Liberté* de cultiver, avec intelligence, et partant avec profit, un bon jardin potager. Je commencerai à parler de la culture des légumes les plus utiles, dont il est difficile de se passer, sans de pouvoir aider les débutants, ceux qui ne connaissent pas le jardinage.

Apparemment j'ai l'intention de vous dire un mot des instruments nécessaires au jardinier. Je suis certain que la plupart des cultivateurs ont sa grande partie les instruments indispensables. S'il en manque quelques-uns, il sera facile de se les procurer. La dépense à faire n'est pas énorme, surtout s'il s'agit d'un petit jardin. Cette dépense de craignez pas de la faire, car il est très important de ne pas négliger votre jardin. Je vous l'ai déjà dit en commençant la série de mes articles dans la *Liberté*; permettez-moi d'y revenir encore aujourd'hui. Nos légumes récoltés dans notre jardin, nous donneront, à bon compte, une partie de notre nourriture. Il ne faut pas se faire d'illusion, la vie va devenir de plus en plus chère; si le cultivateur peut vendre à haut prix tous ses produits, il sera obligé de payer plus cher aussi tout ce dont il a besoin pour lui-même et sa famille. Le *Journal d'Agriculture* de Québec le dit et le répète chaque mois, un jardin bien entretenu diminue vos dépenses, vous donne une nourriture très saine et très hygiénique. Ne le négligez donc point; mais prenez tous les moyens de lui faire produire tout ce qu'il peut produire.

Pardonnez-moi cette insistance, amis lecteurs, car je crois que l'on n'est pas assez convaincu généralement de la vérité de cet enseignement du *Journal d'Agriculture* avec lequel je suis heureux de vous trouver en parfaite conformité d'idées et de sentiments. Beaucoup en ont profité, leur temps s'est occupé de jardinage. C'est une grande erreur dont souffrent et leur estomac et leur porte-feuille.

Voilà dit, parlons un peu des instruments du jardinier. Il faut au jardinier deux pelles, une ruelle et une creuse ou plate, pour tracer les allées de son jardin pour travailler la terre. Il lui faut deux fourches, une fourche à fumer et une fourche à bêcher, qui lui servira en même temps pour arracher les légumes qui poussent en terre, comme les patates, les salais, etc. La gratio (qui en français s'appelle une "houe"), est indispensable pour les sarclages, et aussi pour faire les semis. Un râteau pour égaliser le terrain, recouvrir les graines, ramener les mauvaises herbes, est également indispensable. Le jardinier devra aussi avoir une broquette, quelques papiers, pour transporter ses légumes. Il achètera un plantoir, on s'en fera un lui-même, pour mettre les plants en terre. Une petite bêche à manche court (1 pied) est souvent préférable au plantoir. Comme il importe d'avoir des rangs bien droits, bien alignés, pour la commodité du sarclage et la beauté du coup d'œil, un jardinier soigneux aura à son côté une règle, une baguette, des échelles, deux arrosoirs, pour se procurer autant que possible un bassin, ou à défaut de bassin, quelques tonneaux. L'usage des arrosoirs en effet ne doit pas être froide, en le gardant dans un bassin ou des tonneaux, au soleil, elle s'échauffe et profite aux plantes. C'est à peu près tout ce dont a besoin un jardinier pour travailler son terrain et ses légumes. Évidemment, il est bien d'autres instruments que l'on peut employer avec utilité, mais, je ne parle que de ce qui est nécessaire, pour un petit jardin.

Dans les jardins plus grands, on se sert avec avantage de semoir à main (les "Planet Jours" sont excellents). Le semoir est tout bon pour semer en rangs et par buttes, et quand tout est fini, il transforme en "carrelage". C'est un instrument certainement bien pratique, bien avantageux, presque indispensable pour les jardins de grande étendue, mais il n'est pas nécessaire pour un petit jardin de famille. De même la "houe à cheval" (de cultivateur) est la plus grande utilité pour le jardinier qui cultive plusieurs acres de terrain, et qui vend ses légumes.

À chacun de voir ce qui lui manque et de se procurer. Croyez bien que votre légère dépense sera largement payée dans une année par les résultats que vous obtiendrez.

Avec cet article finissent les choses générales que je voulais vous dire à propos du jardinage. Désormais, nous étudierons la culture particulière de chaque légume. Si vous le voulez bien, nous commencerons par les "Pois de jardin".

UN ANCIEN JARDINIER

ELEVAGE DES VEAUX AVEC PEU DE LAIT

Le veau doit être nourri de lait chaud pendant deux semaines, au moins, et de 12 à 14 livres pendant la première semaine, et de 12 à 14 livres pendant la seconde. Ensuite, on substitue graduellement le lait écrémé au lait chaud. Il faut prendre une semaine à peu près pour faire ce changement. Dès le moment que l'on commence à donner du lait écrémé, il faut, à chaque repas, ajouter au lait écrémé une cuillerée à table de mélange sucré, en ajoutant autant de cuillerées qu'il y a de veaux à nourrir. La partie de fleur de grain de blé (2 parties de fleur d'avoine) rôtie à blanc, par repas, on augmente graduellement la quantité de mélange jusqu'à ce que vers l'âge de quatre à cinq semaines le veau en reçoive de une livre et demie par jour. Après ce temps on peut discontinuer de servir ce mélange aux veaux.

Il faut remarquer que ce mélange doit être échauffé de 15 à 20 minutes avant d'être mélangé au lait, et servi aux veaux.

Quand les veaux sont parvenus à l'âge de 5 à 6 semaines, on peut leur donner de l'avoine rôtie et du bon foin par portions et l'on peut de son à son mélange un quart d'un peu de sel et de charbon de bois. À cet âge on doit commencer à leur donner du bon son vert, du grain vert, de la luzerne ou des légumineuses.

Si le lait fait défaut on peut réduire la quantité quand les veaux ont atteint à 6 semaines, mais il faut le faire graduellement en augmentant au peu chaque jour la quantité de fleur de blé et de fleur d'avoine à mesure que l'on diminue la quantité de lait.

La luzerne et les légumineuses sont la nourriture la plus économique pour les veaux jusqu'à l'âge de 1 à 1 1/2 semaines.

Il faut toujours bêcher le lait avant de le servir, et le faire usage que de vases très bien propres. Ne pas manquer de donner

aux veaux un peu de sel, un peu de charbon de bois, et de l'eau claire, autant qu'il le peuvent en désirer.

Le veau ne doit jamais être exposé au soleil ardent ni aux courants d'air. Il faut le mettre dehors dans un endroit où il puisse se baigner à l'air.

On doit soigner régulièrement les veaux.

Causés de diarrhée.

Les veaux auront la diarrhée si on leur donne une trop grande quantité de lait à la fois, ou bien si le lait est froid ou sur; ou encore si on leur sert le lait dans des vases sales ou souillés de saumure. Également, si on tient les veaux dans un endroit sale, obscur, froid, humide, ou bien si on leur met trop de veaux ensemble.

Aucun jeune animal ne profitera à moins qu'il ne soit tenu soigneusement.

Remèdes contre la diarrhée.

Réduire la nourriture; la supprimer même complètement pendant 12 heures.

Dans un cas grave, donner une cuillerée à table d'huile de castor et ensuite un œuf et toutes les trois heures, et ne donner comme nourriture qu'une petite quantité de lait chaud auquel on ajoute une très petite quantité de fleur de seigle.

Tenir les veaux dans un endroit chaud et propre.

I. VILLENEUVE,

du Département d'Agriculture.

L'APICULTURE AU MANITOBA

(Suite de la page 1)

Un jour ou deux après, j'enlève le grillage qui fermait l'entrée des ruches en question, et je m'assure aussitôt, un peu plus tard, si la reine est née, puis si elle est fécondée. Quand il y a des œufs j'ajoute huit ou neuf cadres bâtis, et, quand tout est à peu près plein, je pose un tige perforé et une hausse.

Il y a de ces essais artificiels faits en juin qui donnent 50 à 60 livres de miel, la même année, bien entendu, dans un climat favorable. Quant aux essaims qui perdent leur reine, je profite des cellules royales que je trouve en visitant les autres ruches pour leur en donner une.

Seconde méthode

Ma seconde méthode est plus simple encore.

Vers la fin d'août, à l'époque des premières gelées, je place une hausse garnie de cadres choisis sur le zéro perforé d'une des plus fortes ruches. Durant la nuit une grande quantité d'abeilles montent dans cette hausse. Le lendemain matin, je place cette hausse sur un plateau et je la laisse sur le plateau jusqu'à l'après-midi. Je transporte ailleurs la ruche à couvain. Deux jours après, je donne une reine fécondée à la nouvelle ruche ou une reine vierge, si l'on a encore des mâles. Dans le dernier cas, j'attends qu'il y ait des œufs, et j'ajoute alors un ou deux cadres opérés pris d'une ruche-souche, pour fortifier la nouvelle ruche. Ces jeunes abeilles servent le salut des ruches pour le printemps suivant.

Cette seconde méthode est sur tout avantageuse quand le mois de juin est froid, parce que, dans ce cas, on n'arrête jamais le travail des butineuses. Il n'est arrivé plusieurs fois de trouver du couvain dans douze cadres vers le 15 juillet. Le partage ou le division de semblaibles ruches, quand la miellée est terminée, c'est-à-dire dans les premiers jours de septembre, ne peut que rendre l'hivernage des ruches plus facile.

C'est là un des avantages les plus précieux, à mon humble avis, des ruches de couvain artificiel. Mon plan, dans l'une et l'autre méthode, est de ne m'employer que le plus rarement possible les "butineuses". Si on bâtit des cadres, soit à élever du couvain, en temps de miellée. J'ai, cependant, expérimenté qu'il est nécessaire pour la santé d'une ruche de lui faire bâtir quelques cadres de cire chaque année.

Tout apiculteur sait que l'élevage du miel demande de cinq à dix jours; il ne faut donc pas mettre en bœux le miel avant une dizaine de jours. Cela dépend de la température de l'apiculture et de l'extrait et garde le miel.

Il ne faut jamais mettre une hausse nouvellement extraite sur un miel à couvain, mais il faut la placer pendant un jour ou deux sur une hausse dans laquelle il y a déjà du miel, à moins de n'avoir pas de hausse.

Environ années, je n'ai eu que deux années de disette. Une à cause d'un hivernage effectué dans de mauvaises conditions (excès de chaleur dans "La cave aux abeilles"), l'autre (1917) faute de pluie dans les fleurs, (à cause de l'extrême sécheresse du printemps et surtout de l'été, malgré, donc, deux années de disette, avec 5 livres de miel par ruche, en moyenne, nous avons récolté plus de 25,000 livres de miel, sans

compter la provision laissée aux abeilles. Cela fait plus de 6,000 livres de miel, en moyenne, pour chaque année. Or, comme nous n'avions qu'un moyen de 48 ruches chaque année, c'est un produit net de 408 livres de miel, par ruche et par année. Le miel du Manitoba est exquis; il se vend à merveille. Donc l'apiculture peut et doit devenir une source de revenus précieuse pour ceux qui s'y adonnent avec persévérance.

COTE DU GRAIN

Cote fournie par le Comptoir Agricole

Mardi soir, 30 avril

No 1 Nord déchargé	\$2.21
No 2 Nord déchargé	2.18
No 3 Nord déchargé	2.15
No 4 Nord déchargé	2.08
No 5 Nord déchargé	1.96
No 6 Nord déchargé	1.87
Fourrage, déchargé	1.70
No 1 Nord "Tough"	2.15
No 2 Nord "Tough"	2.12
No 3 Nord "Tough"	2.07
No 4 Nord "Tough"	2.02
No 5 Nord "Tough"	1.90
No 6 Nord "Tough"	1.82
Fourrage, "Tough"	1.65
No 1 Nord rejeté	2.14
No 2 Nord rejeté	2.08

AVOINE

2 C. W. déchargé	\$ 36.4
3 C. W. déchargé	33.4
Extra 1 four, déchargé	83.4
No 1 fourrage, déchargé	80.4
No 2 fourrage, déchargé	77.4

ORGE

No 2 C. W.	\$1.50
No 3 C. W.	1.45

Les Gaz dans l'Estomac

sont dangereux

On exagère l'importance de la maigreur, mais le résultat de la fermentation des aliments et de l'acidité.

Les gaz, lorsqu'ils sont accompagnés d'une sensation de gonflement après les repas, sont un signe de trouble de l'estomac. Ils sont produits par la fermentation des aliments dans l'estomac. Ils sont produits par la fermentation des aliments dans l'estomac. Ils sont produits par la fermentation des aliments dans l'estomac.

C'est la cause de la flatulence, de la digestion difficile, de la constipation, de la diarrhée, de la migraine, de la névralgie, de la toux, de la bronchite, de l'asthme, de l'émphyse, de l'obésité, de la goutte, de la gravelle, de la pierre, de la syphilis, de la tuberculose, de la leucémie, de la lymphadénite, de la sarcome, de la tumeur, de la cancer, de la mort.

Il faut donc se débarrasser des gaz de l'estomac. On peut le faire par l'usage de la poudre de "Monsieur" ou de la poudre de "Monsieur" ou de la poudre de "Monsieur".

Fr. M. Valentin, Apiculteur à Saint-Norbert, Man.

FORESTIERS CATHOLIQUES

Voici les noms des gagnants de la Grande Tombola au profit de la RR. SS. Carmélites, donnée par la Cour Taché No 252 des Forestiers Catholique. Le tirage est lieu au Collège de Saint-Boniface, le 17 avril, en présence de 300 personnes. M. le Curé Jubinville, chapelain de l'Ordre, fit le tirage.

1823, Mlle Martin, Saint-Boniface, 1er prix; 1161, R. John, Dauphin, Man., 2e prix; 1444, L.C. Desgagné, Saint-Boniface, 3e prix; 1839, Mlle Lévesque, Saint-Boniface, 4e prix; 1097, Mlle M. Muller, Saint-Boniface, 5e prix; 2988, Mlle F. Chénier, Saint-Boniface, 6e prix; 2129, Mlle Mondor, Saint-Boniface, 7e prix; 0251, Emile Daneault, Saint-François-Xavier, Bonar, 8e prix; 1918, J.S. Peterson, Lac du Bonnet, 9e prix; 2147, Mlle R. Chevrier, Newwood, 10e prix; 1024, A. Couture, Saint-Boniface, 11e prix; 1890, Mlle Lambert, Groulx, Ont., 12e prix; 1015, Léon, Gaultier, Fort-Alexandre, 13e prix; 1083, Mlle J.P. Poitras, Saint-Boniface, 14e prix; 2128, Mlle M. Beaulieu, Saint-Boniface, 15e prix; 0946, Eva Bellavance, Saint-Boniface, 16e prix; 2126, A. Mondor, Saint-Boniface, 17e prix; 2159, P. Gosselin, Saint-Boniface, 18e prix; 1006, A.G. Toupin, Saint-Boniface, 19e prix; 1176, A. Morasse, Saint-Boniface, 20e prix; 0194, R. Payette, Lac du Bonnet, 21e prix; 0676, E. Vandal, Sainte-Agathe, 22e prix.

PRODUITS

Prix du gros

Oeufs—	
Doyennard de gros au détail	
leur à Winnipeg	
Frais pondus	\$ 32
Prix au fermier	28
Bœuf—	
Créancier	\$ 45
De ferme	44
Vianes—	
Bœuf	\$ 18
Veau	17
Mouton	20
Porc	27
Bœuf	35
Poulet	35
Poule	35
Canards	35
Oies	35
Grain—	
Sac de 80 livres	\$ 10
Farine—	
Conformément à l'arrêté gouvernamental, Comptoir. Au char-	
Five Roses, Sac de 48 lb.	\$ 4.17
Five Roses, 2 de 48 lb.	\$ 4.30
Five Roses, 4 de 24 lb.	\$ 4.43
Purity, Sac de 48 lb.	\$ 4.22
Purity, 2 de 48 lb.	\$ 4.30
Purity, 4 de 24 lb.	\$ 4.43
Royal Household, 98 livres	\$ 4.50
Royal Household, 2 de 48 lb.	\$ 4.50
Royal Household, 4 de 24 lb.	\$ 4.50

BETAIL

"Sticra."

Excellent	\$14.00 à \$15.00
Bon	\$12.00 à \$13.00
Choix, "feeders"	\$8.50 à \$10.00
Choix "stockers"	\$7.00 à \$7.50
Ordinaires "stockers"	\$6.00 à \$6.50

"Bulls"

Excellent	\$10.00 à \$11.00
Bons	\$8.50 à \$9.50
Légers	\$7.00 à \$7.50

Oxen

Excellent	\$9.00 à \$10.00
Bons	\$7.50 à \$8.50
Ordinaires	\$6.00 à \$6.50

Vaches

Excellent	\$11.75 à \$12.50
Choix	\$9.00 à \$10.00
Bons	\$7.50 à \$8.50
Ordinaires	\$6.00 à \$6.50

Cochons

Choix (110 à 140 livres)	\$14.00 à \$15.00
Légers (110 et moins)	\$12.00
Lourds	\$17.00 à \$18.00
Trinités	\$12.00 à \$13.00

Moutons

Aiguilles	\$15.00 à \$17.50
Moutons	\$12.00 à \$12.50

Alimentation

(Prix des meuneries)

Avoine La tonne	\$38.00
Seigle La sac	\$5.00

Sucre

Gros	\$4.30
Winnipeg	\$4.30
Fortage	\$3.80
Brandon	\$3.00
C'est prix sont ceux du gros et du son en sac. Libre, c'est 60.00 de moins la tonne.	

Graines

Patates du Manitoba	\$0 à \$1.10
---------------------	--------------

Pois

"Timothy" No 1	\$2.1
"Timothy" No 2	\$2.2
"Red Top" No 1	\$2.3
"Red Top" No 2	\$2.5

Adanac Grain Coy Limitee

Informations des plus utiles fournies aux fermiers. — Règlement fait sans délai et fort avancé d'écarter.

J.M. BESSETTE, gérant du département français.

Une des plus grandes compagnies de grain de la Saskatchewan et du Manitoba, ayant un département français.

Les cultivateurs trouveront un grand bénéfice en faisant affaire avec une compagnie qui par le biais de ses affaires et les relations de ses actionnaires avec toutes les maisons d'affaires du Canada des pays européens se trouve en position souvent d'offrir des primes en-dessous du prix régulier du marché à Winnipeg.

Vous pouvez à votre disposition pour tout renseignement dont vous auriez besoin.

Services en français ou (téléphone ou télégraphie) sans dépens. Ne vous gênez pas.

1203 EDIFICE UNION TRUST, COIN DES RUES LOWARD ET MAIN

COOPERATIVE CANADIENNE

Le Comptoir Agricole, 'Limited'

COURTIERS EN GRAINS

La seule compagnie française ayant un siège au Winnipeg Grain Exchange

VENTE DE TERRES — ASSURANCES

BUREAUX: 300 EDIFICE GRAIN EXCHANGE

Téléphone Main 3351. Winnipeg, Manitoba

La Cie Charette Kirk Ltée

SAINT-BONIFACE, MAN.

PLOMBERIE — en conformité avec toutes les lois d'hygiène. CHAUFFAGE — à la vapeur, à l'air chaud, à l'eau chaude. COUVERTURES — Entière satisfaction promise.

Devis et prix fournis sur demande

J. A. CHARETTE, président-gérant

Téléphones: Bureau: Main 7818. Résidence: Main 4199

J.O. BRUNET

Entrepreneur en Bâti

Entrepris: 312 Edifice McIntyre, Winnipeg

Résidence: 203 Avenue Lorne, Winnipeg

Aussi représentant de la Maison

J. Brunet, Lié, Montréal

pour

MONUMENTS FUNERAIRES

et statues en marbre et granit, etc.

Satisfaction assurée

Bureau: 312 Edifice McIntyre, Winnipeg

Résidence: 203 Avenue Lorne, Winnipeg

question des chapelains catholiques.